Rinnai　家庭用

取扱説明書

保証書付

システムキッチン用<ビルトインコンロ>

型　式	型式の呼び
RS71WG13RX3 RS71WG16RX3	RB71WGRX3-L RB71WGRX3-R
RS31WG13RX3 RS31WG16RX3 RX31WG13RX3	RB31WGRX3-L RB31WGRX3-R
RB71AWA16RX3 RB71AWB1RX3	RB71WARX3-L
RB31AWA16RX3 RB31AWB1RX3	RB31WARX3-L

このたびは両面焼グリル付ガスビルトインコンロをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

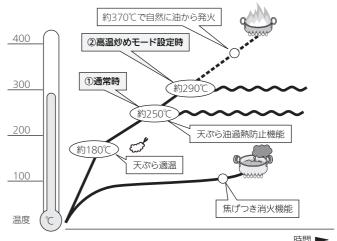
- ●ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- ●この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- ●この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- ●この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- ●この取扱説明書の他に設置説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので、取扱説明書とともに大切に保管してください。
- ●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、または当社事業所にお問い合わせください。

- ● 火が消えた
- ● 火がつかない
- ● 火が小さくなった

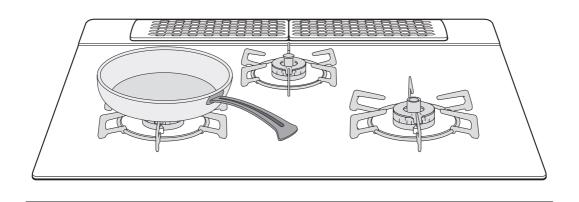
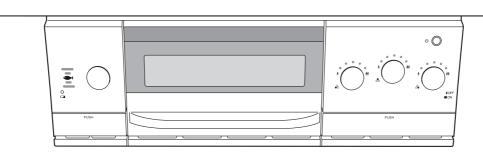
Si センサーコンロの安全機能がはたらいています

詳しくは 54 ページをご覧ください

全口センサー搭載
Si センサーコンロ

なるほど安心 Si センサーコンロ

温度を見守る温度センサーで、安心便利機能を充実させた新しいコンロです。

① 万一の消し忘れや天ぷら油の過熱を未然に防止

② なべ底が高温になると自動的に弱火になる安全設計

③ 煮ものなどで焦げついた場合初期段階で自動消火

◇温度センサーのはたらき

①通常時

温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、なべの空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②高温炒めモード設定時

高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。高温炒めモードを使用した場合でも、なべの異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。高温炒めモードにしてから最長 30 分で自動で火を消します。

高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能ははたらきません。

お問い合わせの多い項目です

詳しくは☞ 54 ページ

1 勝手に 火が小さくなったり、 火が消える

■ Si センサーコンロの安全機能が はたらいています。

2 高温炒めモードに設定したのに、 勝手に火が小さくなったり、 火が消えたりする

■ すべての安全機能が解除された わけではありません。

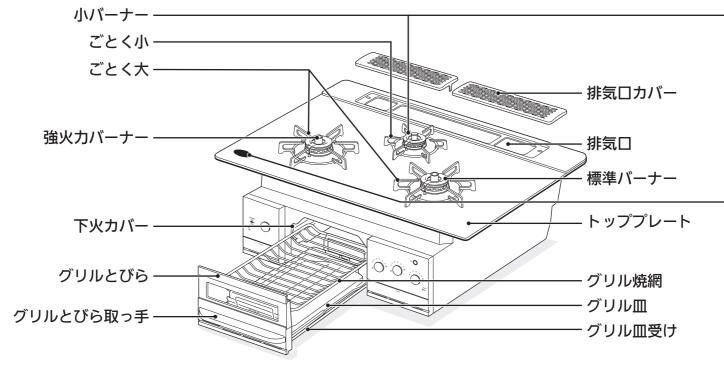
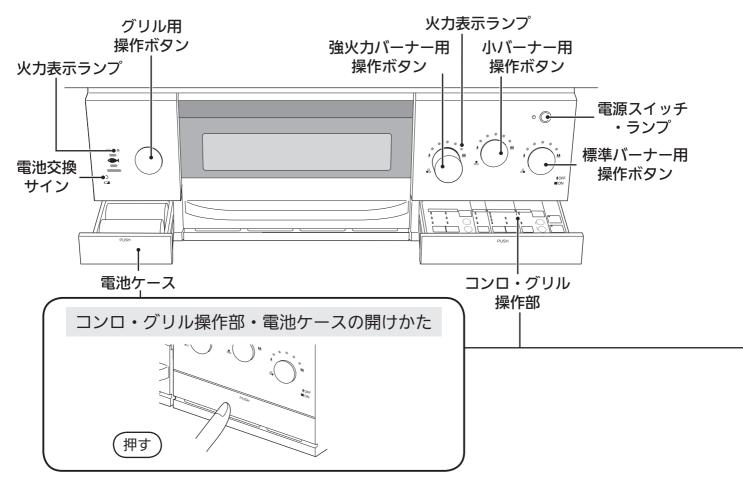
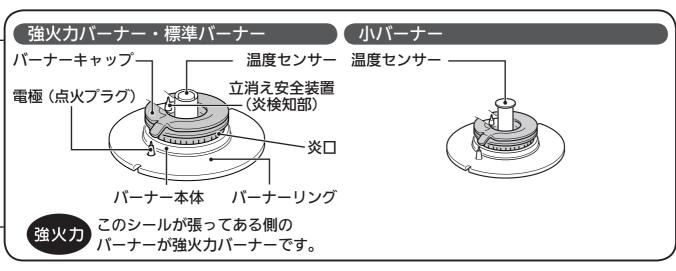
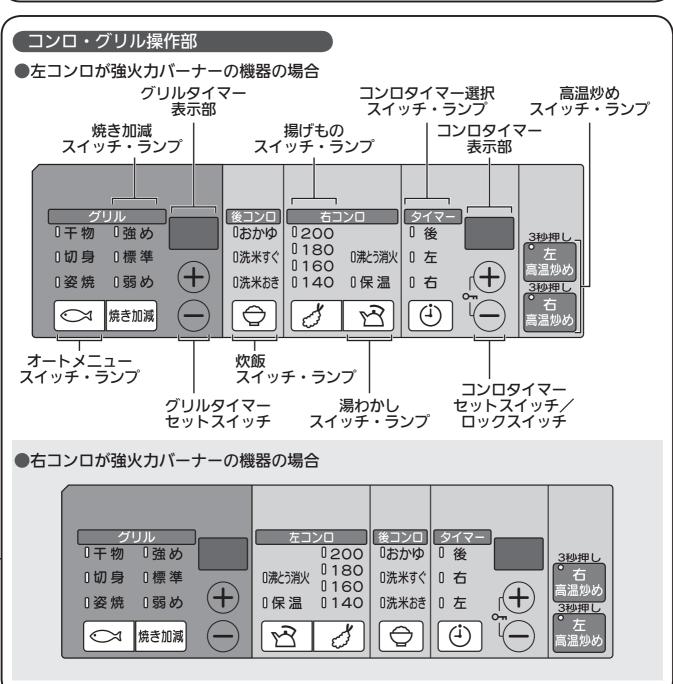
3 火がつかない

■ もしかして乾電池？ 乾電池が消耗すると点火しません。

⚠ 警 告

■焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

もくじ

各部のなまえ

●図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

※図はトッププレートが75cmタイプですが、60cmタイプも部品名称、特長は同じです。

正　面

コンロ・グリル操作部・電池ケースを開けたところ

グリル用操作ボタン
火力表示ランプ
強火力バーナー用操作ボタン
小バーナー用操作ボタン
電源スイッチ・ランプ
標準バーナー用操作ボタン
電池交換サイン
電池ケース
コンロ・グリル操作部

PUSH

OFF ON

コンロ・グリル操作部・電池ケースの開けかた

押す

コンロ・グリル操作部

●左コンロが強火力バーナーの機器の場合

グリルタイマー
表示部

焼き加減
スイッチ・ランプ

揚げもの
スイッチ・ランプ

コンロタイマー選択
スイッチ・ランプ

コンロタイマー
表示部

高温炒め
スイッチ・ランプ

グリル
干物　強め
切身　標準
姿焼　弱め
焼き加減

後コンロ
おかゆ
洗米すぐ
洗米おき

右コンロ
200
180
160
140
沸とう消火
保温

タイマー
後
左
右

3秒押し
左
高温炒め
3秒押し
右
高温炒め

オートメニュー
スイッチ・ランプ

炊飯
スイッチ・ランプ

グリルタイマー
セットスイッチ

湯わかし
スイッチ・ランプ

コンロタイマー
セットスイッチ／
ロックスイッチ

●右コンロが強火力バーナーの機器の場合

グリル
干物　強め
切身　標準
姿焼　弱め
焼き加減

左コンロ
200
180
160
140
沸とう消火
保温

後コンロ
おかゆ
洗米すぐ
洗米おき

タイマー
後
右
左

3秒押し
右
高温炒め
3秒押し
左
高温炒め

便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

揚げものをするとき ☞ 21ページ	揚げものモード	焼きギョーザ お好み焼き にも使えます
煮もの、ゆでものをするとき ☞ 23ページ	コンロタイマーモード	ゆでたまご にも便利
炒めもの、いりもの、あぶりものをするとき ☞ 25ページ	高温炒めモード 左 高温炒め 右 高温炒め	ぎんなん ごまを いるときにも
お湯をわかすとき ☞ 27ページ	湯わかしモード	コーヒー 紅茶の 湯わかしに…
ごはん･おかゆを炊くとき ☞ 31ページ	炊飯モード	雑穀米 麦ごはんも 炊けます
グリルを使うとき ☞ 37ページ	オートメニューモード	切身 干物を 焼くときにも

安全上のご注意（必ずお守りください）

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です

火気禁止

接触禁止

分解禁止

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

ガス漏れに気づいたら

火気禁止

■絶対に火をつけない

■電気器具（換気扇など）のスイッチの入 / 切をしない

■電源プラグの抜き差しをしない

■周辺で電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

■すぐに使用を中止する

①火を消す。

②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。

③窓や戸を開けガスを外へ出す。

④外に出て、もよりのガス事業者（供給業者）に連絡する。

安全上のご注意（使用編）

⚠警告 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

コンロには

■**コンロをおおうような大きな鉄板やなべは使用しない**

■**アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具は使用しない**

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■**焼網は使用しない**

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

アルミはく製しる受け　省エネごとく

焼網

トッププレート（ガラス製）には

■**衝撃を加えない**

■**上にのらない**

トッププレートにひびが入り、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一ガラスにひびが入ったり、割れた場合は絶対に触らず、すぐにお買い上げの販売店、または当社事業所にご相談ください。

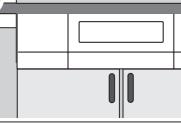
※特にトッププレート端面（トッププレート外周枠のないもの）には衝撃を加えないでください。
ひびや欠けが入り、けがの原因になります。

■**高温炒めモードで揚げもの調理をしない**

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■**排気口にはふきんやものをのせたり、アルミはくなどでふさがない**

■**排気口のまわりにはものを置かない**

異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

ガスコンロの近くには

■**爆発のおそれがあるものを置かない**

圧力が上がり、爆発のおそれがあります。

- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

■**引火しやすいものを使用しない**

火災の原因になります。

- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■**燃えやすいものを置かない**

火災の原因になります。

- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など

使用中には

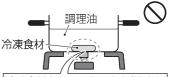
■**機器から離れない**

■**就寝・外出をしない**

- 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリル過熱防止センサーやグリルタイマーが作動する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。

揚げもの調理の際には

■冷凍食材をなべの底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

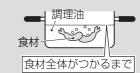
なべの底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーがなべ底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。

■複数回使った調理油で揚げものをしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。

■揚げ過ぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。

■揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず 200mℓ以上）を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。
特にフライパンなどの底が広いなべで揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。

グリルは

■グリル石やグリルシート、アルミはくなどをグリル皿に使用しない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

■脂が多く出る調理時はグリル皿、グリル焼網にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。

■グリルとびらに魚などをはさみこまない

魚などが燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■グリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する

■グリル皿や下火カバーなどにたまった脂、グリル焼網についた皮や食材はご使用のつど取り除く

食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。

■コンロ使用中は身体や衣服が炎に近づかないように注意する

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。
また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられてなべ底からあふれ、衣服に移ることがありますので、注意してください。

使用後は

■操作ボタンを戻して、火が消えたことを確認する

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

異常時は

■火を消し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める

地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。
☞ 49 ～ 58ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。

安全上のご注意（使用編）

⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

使用中、使用直後は

■操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触らない

やけどのおそれがあります。
グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。また、ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。
1 カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。触らないよう注意してください。

■グリルとびらに水や洗剤をかけない

ガラスが割れてけがのおそれがあります。

■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

■コンロには石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。

排気口には

■手や顔などを近づけない

■なべの取っ手を排気口に向けない

高温の排気が出ます。やけどに注意してください。
なべの取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。

■片手なべや小径なべ、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底のなべは不安定な状態で使用しない

なべが傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。なべの取っ手はごとくのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華なべなどの丸底なべは取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。

■軽いなべは調理物を含めて 300 g 以上で調理する

軽いなべや取っ手が重い片手なべは、温度センサーによって押し上げられて倒れ、やけどのおそれがあります。調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなってもなべが傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。

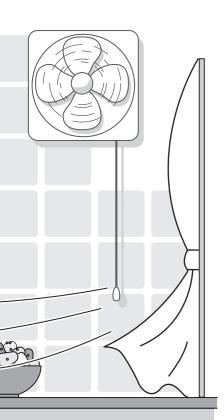
■幼いお子様だけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■操作部やグリルとびらには強い力を加えない

手で押さえたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■操作部には水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。

■機器に風を当てない

扇風機やエアコンなどの風が当たると安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。

■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。

■使用中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける

- 換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
- こんなときは窓を開ける。
  屋内設置で自然排気式給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

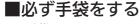
点火しない場合は

■操作ボタンを戻して、消火の状態にし、
周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐ点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。

■やかんやなべなどの大きさに合わせて火力調節する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

■機器が冷めていることを確認する

調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

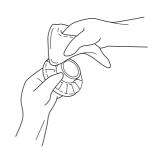
■ロックをして、電源スイッチを切る ☞ 20ページ

不用意な点火を防ぎます。

■必ず手袋をする

手袋をしないとけがのおそれがあります。

■バーナーキャップを水洗いしたときは、
水気を十分ふき取ってから取り付ける

炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。

安全上のご注意（使用編）

⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

温度センサーは

■強いショックや力を加えたり傷をつけない

変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。

■お手入れは汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する

- 動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検･修理を依頼してください。

グリルは

接触禁止

■魚などの調理物を取り出すときなどは手や腕をグリルとびらやガラスに触れない

やけどのおそれがあります。
グリルとびらはいっぱいまで引き出してください。

■魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。

グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

① 操作ボタンを押して火を消す。

② 炎が消えるまでグリルとびらを開けない。

③ 消火後、点検を依頼する。

■グリルとびらを開けたまま使用しない

グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■グリル皿には水を入れない

この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでご使用ください。
水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。

■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

- 焼き具合を見ながら、火力調節してください。
- 脂に引火して、排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火するおそれがあります。

■グリル皿は水平にゆっくり出し入れし、ていねいに持ち運ぶ

- 速く引き出すと脂がこぼれてやけどすることがあります。
- グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

お願い

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり温めたりするときは、突沸に注意してください。

突沸現象について

突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。
この現象が調理中に起きると、なべがはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

突沸現象の予防方法

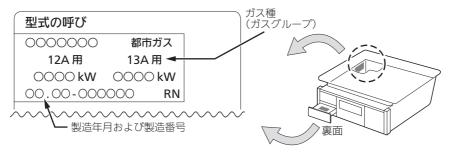
- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物のあたためは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。（強火で急に加熱しない）
- 熱い汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- なべの大きさにあった火力で加熱してください。

- 調理中になべをのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作して火を消さないでください。
  やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。

- トッププレートの上で、IH ジャー炊飯器、卓上型 IH クッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。
- 煮こぼれに注意し、火力調節してください。
  煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなったなべなどをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。
  ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

安全上のご注意（設置編）

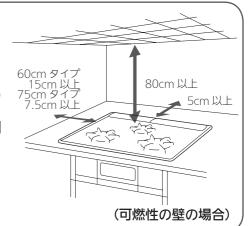
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

- 一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
- 専門の技術・資格が必要ですので、機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、または当社事業所にご連絡ください。

※ 詳しくは、設置説明書を参照してください。

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する

- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器内左後方側面と電池ケースを開けた裏面に張ってあります。
  供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、またはガス事業者にお問い合わせください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

〈例〉銘板（12 A・13 Aの場合）

■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
以下の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。

- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを張った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、またはガス事業者にお問い合わせください。

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

（可燃性の壁の場合）

知っておいていただきたいこと

温度センサーについて

●温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

⚠ 警　告

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

- 温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- 中華なべ用補助ごとくを使用すると、温度センサーがなべ底に密着しない原因になります。

温度センサー
なべ底が凸凹
3mm以上の凹
さび・汚れ異物が付着
なべと材料の重量が300g未満
底が丸いステンレス中華なべ
中華なべ用補助ごとく

■耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広いなべでの油調理はしない

油の温度が上がりやすく発火するおそれがあります。

耐熱ガラス容器
土鍋
底が浅く広いなべ

なべの選びかた

炊飯モードに適したなべについては、☞ 30ページをご覧ください。

なべの種類			●揚げもの（油の量200mℓ以上）●炒めもの	その他の調理	●揚げものモード 油の量（500mℓ～1ℓ）	●湯わかしモード 水の量（500mℓ～2ℓ）
なべ フライパン	材質：アルミ、銅 鉄、ホーロー		○	○	○	○
	材質：ステンレス	※厚手	○	○	○	○
		※薄手	×	○	×	○
中華なべ	材質：アルミ、銅、鉄		○	○	○	—
	材質：ステンレス（底が平らなもの）	※厚手	○	○	○	—
		※薄手	×	○	×	—
無水なべ 多層なべ			○	○	×	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力なべ			×	○（ただし、火が消える場合があります）	×	×
やかん			—	○	—	○

※厚手：2.5mm 以上　　薄手：2.5mm 未満　　○：適しています　　×：適していません（温度を正しく検知できません。）

お願い

中華なべを使うときは

- 必ず取っ手を持って調理してください。
- なべ底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華なべの種類によってはなべが安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

安全機能

天ぷら油の過熱を未然に防止

天ぷら油過熱防止機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

調理油が過熱されると、自動で火力調節し発火を防ぎます。
この状態が約 30 分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。

炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置 （強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）［グリル］

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。

万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

コンロバーナーは点火後、約 2 時間で自動で火を消します。
コンロ消し忘れ消火機能の時間は変更することができます。☞ 18ページ

グリル消し忘れ消火機能 ［グリル］

点火するとタイマーが作動します。
最長 15 分で消火します。☞ 35ページ

煮ものなどで焦げついた場合、初期段階で自動消火

焦げつき消火機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

煮もの調理などでなべ底が焦げつくと、自動で火を消します。
なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
※なべ底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。

誤ってスイッチが押されるのを防止

ロック機能　強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー　グリル

幼いお子さまのいたずらや誤ってスイッチを押しても、作動しないようにロックすることができます。ロックスイッチを 3 秒以上長押しすると、電源スイッチ以外の操作スイッチをすべてロックできます。
電源スイッチを「切」にしてもロック解除操作をするまでロック状態を記憶しています。☞ 20ページ

点火時の炎あふれを防止

中火点火機能　強火力バーナー

点火時の炎あふれをおさえるために、中火で点火します。☞ 19ページ

グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー　グリル

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火を消します。

電源スイッチを切り忘れても自動的に電源をオフ

電源オートオフ機能　強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー　グリル

調理終了後、電源スイッチを切り忘れても、3 分後に自動で電源を切ります。
電源オートオフ機能の時間は変更することができます。☞ 18ページ

なべ底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

高温自動温度調節機能　強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、なべの空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力調節し、なべの異常過熱を防止します。
この状態が約 30 分続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピッ」と 1 回鳴ってお知らせします。
調理に支障があるときは、高温炒めモード（強火力バーナー・標準バーナー）をお使いください。
☞ 25ページ

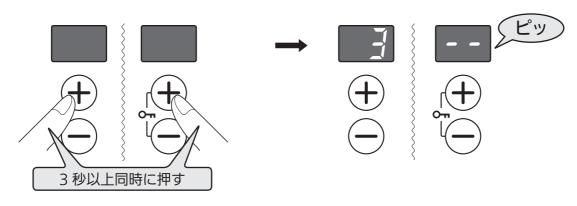
火力調節
します

各種設定の変更（カスタマイズ機能）

以下の機能の設定を変更することができます

- 電源オートオフ機能時間……購入時は３分に設定されています。
- コンロ消し忘れ消火機能時間……購入時は２時間「--」に設定されています。

※設定の変更後、再度変更またはリセットするまで前回の設定を記憶しています。

【共通操作】

各種設定を変更する前に行ってください。

❶ 電源を入れる

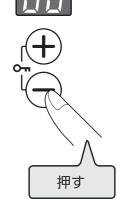
❷ コンロタイマーセットスイッチ［+］とグリルタイマーセットスイッチ［+］を同時に押す

ブザーが鳴るまで３秒以上押し続けます。
グリルタイマー表示部に「3」、コンロタイマー表示部に「--」が表示されます。

電源オートオフ機能時間の変更

1 **共通操作❶❷後、グリルタイマーセットスイッチ［＋ / −］を押す。**

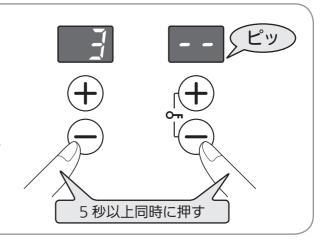
1 ～ 5 分の間で、1 分刻みに設定できます。
15 秒後に表示が消え、変更を確定します。

コンロ消し忘れ消火機能時間の変更

強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

1 **共通操作❶❷後、コンロタイマーセットスイッチ［＋ / −］を押す。**

30 ～ 60 分の間で、10 分刻みおよび 2 時間に設定できます。
・［＋］スイッチ押し：最長 2 時間「- -」
・［−］スイッチ押し：最短 30 分「30」
15 秒後に表示が消え、変更を確定します。

お知らせ

● すべてのバーナーが同じ設定時間になります。バーナーごとには設定できません。

ワンポイント

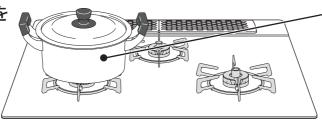
リセット機能

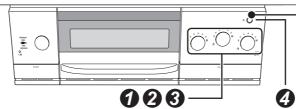
購入時の設定に戻す機能です。

①電源を入れる

②コンロタイマーセットスイッチ［−］と グリルタイマーセットスイッチ［−］を同時に押す

ブザーが鳴るまで 5 秒以上押し続けます。
15 秒後に表示が消え、変更を確定します。

各種設定の変更（カスタマイズ機能）

基本の操作（コンロの使いかた）

準　備

●操作部の表面に透明の保護シートが張られている場合は、ご使用前にはがしてください。

●グリル庫内に梱包部材が入っていないか確認してください。

ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

1. ごとくの中央になべを置く

2. 電源スイッチを押す

点灯（赤）

ピッ

❶❷❸ ❹

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

点火ロックが解除されているか、確認してください。（右記参照）

❶ 点火する

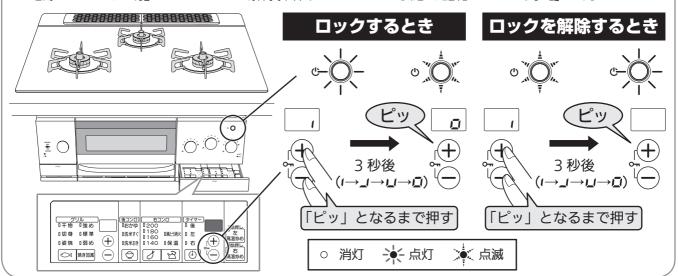
●操作ボタンで点火する。

❷ 火力調節する

●操作ボタンを回す。

●回すたびに、ランプが点灯・点滅し移動します。

お知らせ

● 点火すると、強火力バーナーは弱火側から４番目が点灯します（中火点火機能）。また、標準バーナー・小バーナーは弱火側から５番目が点灯します。
☞ 16ページ

ワンポイント

● 炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは☞ 25ページ
● 揚げものをするときは☞ 21ページ

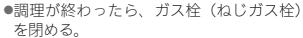
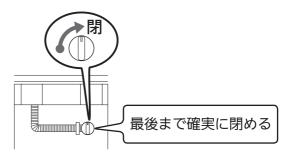
ワンポイント

●**不用意な点火を防ぐには(ロック)**…電源を入れ、消火していることを確認してください。
幼いお子様のいたずらや誤操作を防ぐため、操作スイッチをロックすることができます。
電源スイッチを「切」にしてもロック解除操作するまでロック状態を記憶しています。☞ 16ページ

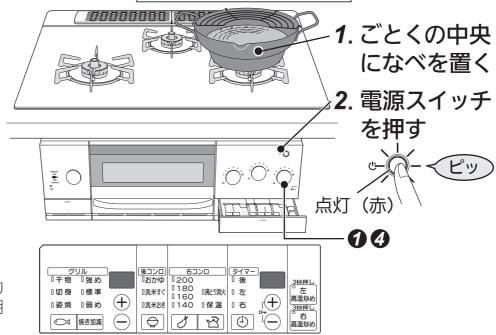
3 火を消す

●操作ボタンで火を消す。

お願い

●必ず火が消えたことを確認してください。

4 電源を切る

●電源スイッチを押す。

5 ガス栓(ねじガス栓)を閉める

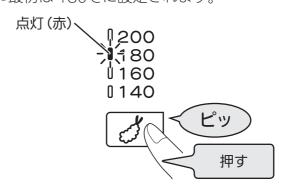
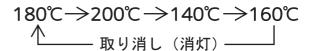
●調理が終わったら、ガス栓(ねじガス栓)を閉める。

揚げものをする（揚げものモード）

準　備

●油の温度を保ちながら、揚げものを調理できます。

適した油の量：500mℓ～1ℓ

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ 点火する

●操作ボタンで点火する。

❷ 温度設定する

●揚げものスイッチを押す。
●最初は 180℃に設定されます。

●押すたびに、次のように切り替わります。

- 設定温度は調理中でも変更できます。
- **コンロタイマーモードを使って、調理する時間を1～99分の間で設定できます。初めは「5」分を表示します。タイマーは設定温度以上になると、カウントダウンを始めます。**

☞ 23 ページ

揚げものをする

【標準バーナー】

ワンポイント

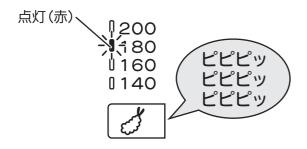
- 揚げもの以外の火加減が難しい焼きもの調理も簡単に作れます。

設定温度の目安

クレープ、うす焼きたまご	140℃
とりのから揚げ、ホットケーキ、ハンバーグ	160℃
天ぷら、コロッケ、焼きギョーザ、お好み焼き	180℃
クルトン、かきもち揚げ	200℃

- なべの種類・材質や厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。

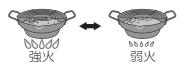
揚げものモードの油の温度は、天ぷら用鉄なべで設定してあります。

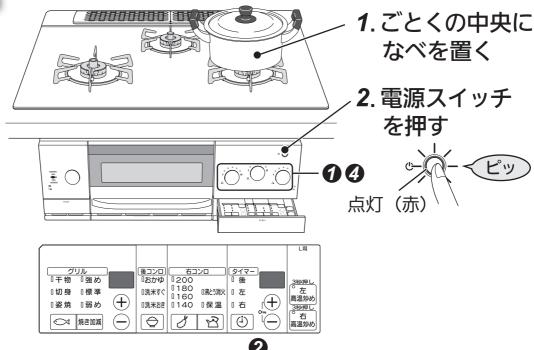
- 揚げものスイッチを押し、設定温度表示ランプを点灯させ、そのまま約3秒押し続けると点滅し、表示温度より10℃高く設定ができます。

もう一度揚げものスイッチを押すとこの設定は取り消されます。点火するたびに行ってください。

設定温度 「180℃」 「190℃」 「200℃」 「210℃」 「140℃」 「150℃」 「160℃」 「170℃」

○ 消灯　点灯　点滅

③ 設定温度になると、自動で火力調節する

- 設定温度になると、ブザーでお知らせします。調理をはじめてください。

お知らせ

- 調理中は自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。

- 調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。再度操作を行ってください。

④ 火を消す

- 操作ボタンで火を消す。

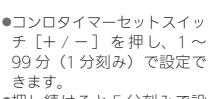
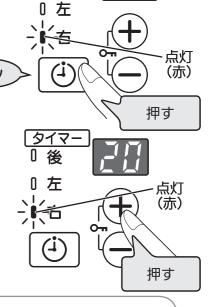
コンロタイマーを使う

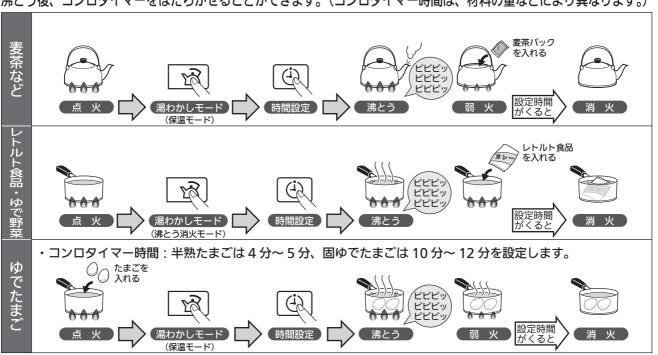
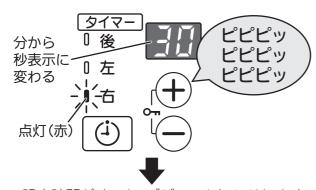
準　備

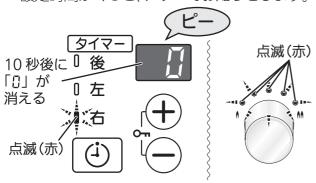
●設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。
●めんをゆでたり、あともう少し煮込みたいときの消し忘れ防止に便利です。

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ 点火する

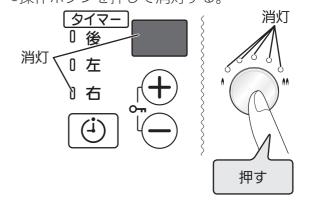
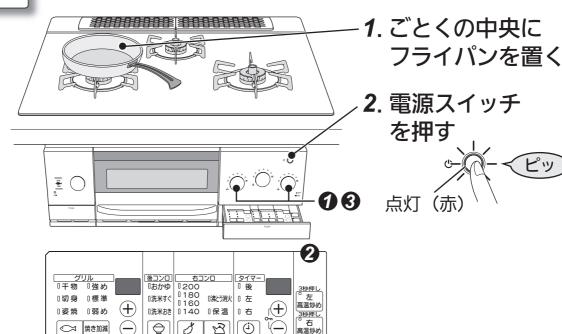
●操作ボタンで点火する。

❷ 時間設定する

●コンロタイマー選択スイッチを押し、コンロタイマーモードを使用するコンロを選択する。
●最初は「1」（1分）が表示されます。

●コンロタイマーセットスイッチ［＋／－］を押し、1～99分（1分刻み）で設定できます。
●押し続けると5分刻みで設定できます。

●コンロタイマーモードは1カ所のコンロのみ設定できます。
●設定時間は調理中でも変更できます。
●取り消すときは、コンロタイマー選択スイッチを押し、コンロタイマー選択ランプと「1」が消えたことを確認してください。（バーナーは消火しません。）

湯わかしモード ☞ 27ページ 活用法

沸とう後、コンロタイマーをはたらかせることができます。（コンロタイマー時間は、材料の量などにより異なります。）

3 設定時間がくると、自動で火が消える

●30 秒前にブザーでお知らせします。

●設定時間がくると、ブザーでお知らせします。

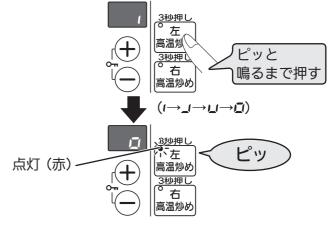
4 消灯する

●操作ボタンを押して消灯する。

炒めもの・いりものをする

準　備

- 「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」を一時的に解除します。通常よりも高い温度で使用できます。

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ 点火する

- 操作ボタンで点火する。

お願い

- 加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので注意してください。

❷ 使用するコンロの高温炒めスイッチを押す

3秒以上

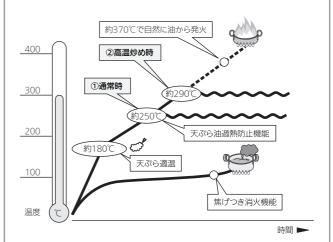
- ブザーが鳴るまで３秒以上押し続ける。

- 調理をはじめる。
- もう一度、高温炒めスイッチを押すと取り消しになります。

お知らせ

- 火が消えると、高温炒めは取り消されます。

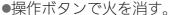
- **コンロタイマーモードを使って、調理する時間を設定することもできます。**

☞ 23 ページ

こんなとき高温炒めモード

- 急に火が小さくなったり、消えてしまう場合

ワンポイント

◇温度センサーのはたらき

①通常時

温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、なべの空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②高温炒めモード設定時

高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。高温炒めモードを使用した場合でも、なべの異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。高温炒めモードに設定してから最長 30 分で自動で火を消します。
高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能ははたらきません。

❸ 火を消す

●操作ボタンで火を消す。

⚠ 警　告

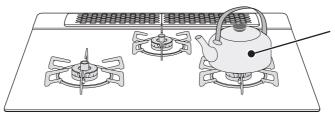
■高温炒めモードで揚げもの調理をしない

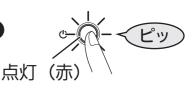
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

⚠ 注　意

■あぶり調理をする場合は温度センサーの真上は避ける

温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、なべ底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。

お湯をわかす（湯わかしモード）

準　備

●お湯がわいたらお知らせし、設定時間がくると自動で火を消します。
●麦茶の煮出し、ゆでもの調理に活用できます。☞ 24ページ

1. ごとくの中央にやかんやなべを置く

2. 電源スイッチを押す

点灯（赤）

水の量：500mℓ～2ℓ
※ふきこぼれを防ぐため、やかんやなべの大きさに応じた水の量（最大容量の６～７割）にしてください。

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

１回

❶ 点火後、湯わかしスイッチを押す

保温モード

●最初は「5」分が表示されます。
●押すたびに、次のように切り替わります。

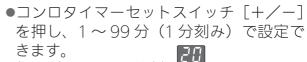
保温 → 沸とう消火 → 取り消し（消火）→ 保温

❷ 時間設定する（沸とう後、タイマーをはたらかせる）

●コンロタイマーセットスイッチ［＋／－］を押し、1～99分（1分刻み）で設定できます。
●押し続けると5分刻みで設定できます。

ワンポイント

● 時間を設定しない場合、沸とう後、弱火になり、5分後に自動消火します。ただし、カウントダウンはしません。

２回

❶ 点火後、湯わかしスイッチを押す

沸とう消火モード

●最初は「0」分が表示されます。
●押すたびに、次のように切り替わります。

保温 → 沸とう消火 → 取り消し（消火）→ 保温

❷ 時間設定する（沸とう後、タイマーをはたらかせる）

●コンロタイマーセットスイッチ［＋／－］を押し、0～99分（1分刻み）で設定できます。
●押し続けると5分刻みで設定できます。

お知らせ

● 設定時間が「0」分の場合、沸とう後すぐに自動消火します。
● 一度時間を設定すると「0」分には戻りません。

お願い

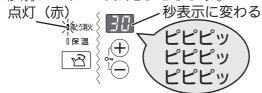
- やかんやなべの形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
  - ・ふたを開け閉めしない ・水をかき混ぜない ・なべややかんを動かさない
  - ・水を追加しない ・具を入れない ・火力を変えない
- 火力はやかんやなべの径に合わせて炎があふれないように調節してください。

お知らせ

- 以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断される場合があります。
  - ・一度わかしたお湯（約 70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしたとき
  - ・やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりするとき

❸ 沸とうし、設定時間がくると 自動で火が消える

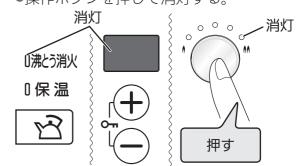
- 沸とうすると、ブザーでお知らせし、自動で弱火になります。
- 30 秒前にブザーでお知らせします。

- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。

お知らせ

- 沸とうして弱火になると､火力調節はできません｡

❸ 沸とうし、設定時間がくると 自動で火が消える

- 沸とうすると、ブザーでお知らせします。
- 30 秒前にブザーでお知らせします。

- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。

ワンポイント

- 沸とう後、弱火になりません。
- 保温時間中も火力調節ができます。

❹ 消灯する

- 操作ボタンを押して消灯する。

ごはん・おかゆを炊く（炊飯モード）

おいしく炊くコツ

1 お米は正確にはかる。

180mℓの計量カップを使うと便利です。

すり切り1杯で、お米1合です。

180mℓの計量カップ

2 たっぷりの水で手早くとぐ。

- **はじめのとぎ水は、すぐに捨ててください。**
  ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするためです。
- **「とぐ → 洗い流す」を数回繰り返します。**
  にごりが薄くなるまで、手早く洗ってください。

手早くとぐ

お知らせ

- お米のとぎが足りない場合は、におい、黄ばみ、焦げの原因になります。

1 回で炊ける量

ごはん	1～5合
炊きこみごはん	1～4合
全がゆ	0.25～1合
7分がゆ	0.25～0.5合

お米と水の量の目安

お米の量		水の量		
		ごはん	おかゆ	
容量	合数（重量）		全がゆ	七分がゆ
45mℓ	0.25合（約 38g）	－	360mℓ	470mℓ
90mℓ	0.5 合（約 75g）	－	540mℓ	630mℓ
180mℓ	1 合（約150g）	300mℓ	900mℓ	－
270mℓ	1.5 合（約225g）	390mℓ	－	－
360mℓ	2 合（約300g）	480mℓ	－	－
450mℓ	2.5 合（約375g）	580mℓ	－	－
540mℓ	3 合（約450g）	670mℓ	－	－
720mℓ	4 合（約600g）	930mℓ	－	－
900mℓ	5 合（約750g）	1130mℓ	－	－

お願い

- 水の量は目安です。好みに応じて加減してください。
- 炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量（調味料、だしを含む）にしてください。

お米を水に浸す時間

お米の種類		水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
ごはん	白米	30分以上	60分以上
	無洗米・発芽玄米		
	胚芽精米	60分以上	90分以上
	雑穀米		
	古米		
	麦ごはん		
おかゆ		0～30分	

ワンポイント

- 洗米した後、すぐに炊飯しない場合は、必ず30分以上水に浸してから洗米おきモードで炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を洗米おきモードで炊飯するとごはんが硬くなります。また、洗米して水に浸しておいたお米を洗米すぐモードで炊飯するとやわらかくなります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はにおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

【小バーナー】

無洗米を炊くときのコツ

- 1、2 度すすぐ。にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、生炊きの原因になります。
- 十分に水に浸し、洗米おきモードで炊いてください。
- 水の量を 3%程度多くする。または、無洗米専用計量カップを使ってください。
- よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。

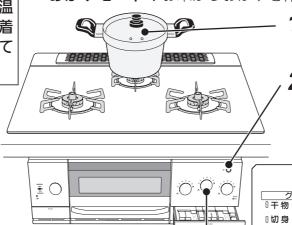
炊飯モードに適したなべ

おいしく炊くために、炊飯モードに適したなべを選びましょう。
※炊飯専用かま、炊飯専用なべも別売しています。
☞ 59ページ

炊飯なべの選びかた

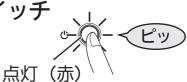
なべの種類			洗米すぐ	洗米おき	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用かま	RTR-03E		○	○	○	白米3合、全がゆ0.5合 炊きこみごはん2合
別売の炊飯専用なべ	RTR-300D1		○	○	○	白米3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん2合
	RTR-500D		○	○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん4合
アルミのなべ			※○	※○	※○	薄手（2mm以下）の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレスのなべ			×	※○	※○	・洗米すぐは、ごはんに芯ができ、上手に炊けません。また、洗米すぐ、洗米おきともに焦げる場合があります。 ・薄手（2.5mm 以下）のステンレスのなべの場合は焦げつきやすくなります。
土なべ			×	×	※○	おかゆ以外は炊けません。 ふきこぼれる場合はふたを少しずらしたり、持ちあげたりしてふきこぼれないようにしてください。
ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ			×	×	×	焦げついたり消火したりしてうまく炊けません。使用しないでください。

○：適しています　×：適していません（温度を正しく検知できません。）

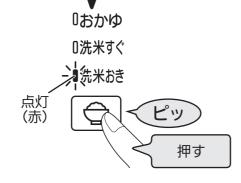
※ふたに蒸気穴がない場合やなべの材質・形状によっては、焦げつきやふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。
このような場合は、別売の炊飯専用かま、炊飯専用なべをお使いください。☞ 59ページ

ごはん・おかゆを炊く（炊飯モード）

準　備

なべ底の中心に温度センサーが密着するように置いてください。

●ごはんやおかゆが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。
洗米おきモード：水に浸しおきしたお米を炊飯する場合
洗米すぐモード：洗米してすぐに炊飯する場合
おかゆモード：お米からおかゆを作る場合

1. なべにふたをしてごとくの中央に置く

2. 電源スイッチを押す

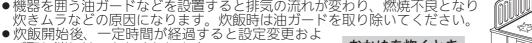
※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ 炊飯スイッチを押す

●押すたびに、次のように切り替わります。

洗米おき ──→ 洗米すぐ ──→ おかゆ
↑── 取り消し（消灯）──┘

洗米おきは 1 回、洗米すぐは 2 回、おかゆは 3 回

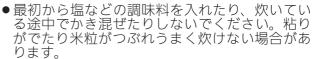
❷ 点火する

●小バーナーの操作ボタンで点火する。

お知らせ

● 炊飯モード中は火力調節できません。

ごはん・おかゆを炊く

お願い

- 機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。
- 炊飯開始後、一定時間が経過すると設定変更および取り消しはできなくなります。
- 取り消すときは、一度火を消してください。
- あたため直しはできません。（焦げつくことがあります。）

油ガード

炊きこみごはんを炊くとき

- お米に水分を吸収させるため、調味料は炊く直前に入れてください。
- 具やバター、ケチャップなどの調味料はお米の上にのせて、炊きあがり後に混ぜてください。沈殿するとうまく炊けない場合があります。

おかゆを炊くとき

- 最初から塩などの調味料を入れたり、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり米粒がつぶれうまく炊けない場合があります。
- ふきこぼれる場合はふたをずらしたり、持ち上げたりしてふきこぼれないようにしてください。
- おかゆの炊きあがりで、水分の量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節してください。
- 炊きあがったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。

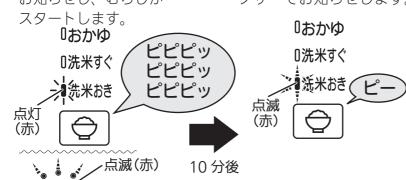
ワンポイント

炊飯時間の目安

ごはん	28 ～ 37 分（むらし 10 分を含む）
おかゆ	35 ～ 50 分

むらし後は…

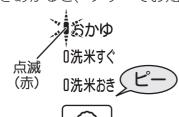
- ごはんを底からよくほぐしてください。
  余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。

3 炊きあがると自動で火が消え、むらしがスタート

洗米おき / 洗米すぐ

- 炊きあがると、ブザーでお知らせし、むらしがスタートします。

- むらしが終了すると、ブザーでお知らせします。

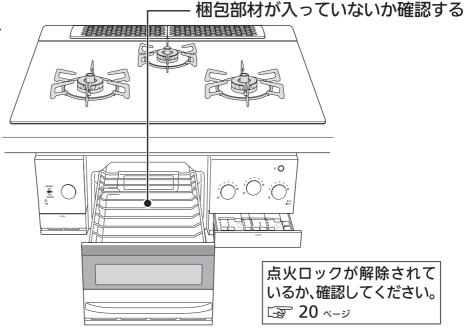
3 炊きあがると、自動で火が消える

おかゆ

- 炊きあがると、ブザーでお知らせします。

4 消灯する

- 操作ボタンを押して消灯する。

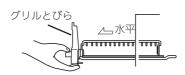
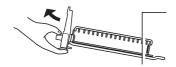
お知らせ

- ごはんをむらし中に操作ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。

グリルの取り扱いと準備

準　備

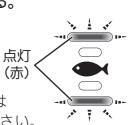
●操作部の表面に透明の保護シートが張られている場合は、ご使用前にはがしてください。

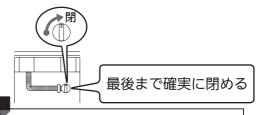
ガス栓(ねじガス栓)を全開にする

点火ロックが解除されているか、確認してください。
☞ 20 ページ

グリルの取り出し

1 グリルとびらをゆっくり引き出す。
いっぱいに引き出すと、いったん止まります。

2 少し持ち上げて本体からはずし、そのまま取り出す。

3 グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。

お知らせ

- グリルとびらを完全に引き出す前に持ち上げると、グリル皿に傷がついて、表面に施されたクリアコートがはがれる原因になります。
- グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は ☞ 43・47 ページをご覧ください。

グリルを初めて使うときは

1 グリル焼網を取り出す。
- グリル庫内に紙や梱包部材が残っている場合はすべて取り除いてください。
- 下火カバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。☞ 43 ページ

2 6～7分間空焼きをする。
部品に付着している加工油を焼き切ります。
火力は上火「強」・下火「強」で行ってください。
グリルの操作については
☞ 35 ページをご覧ください。

※使用後は電源を切り、ガス栓（ねじガス栓）を閉めてください。

お願い

- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- 空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。（「02」と「-5」を交互に表示します。）この場合、約5分待ってから、再度点火操作をしてください。

魚を上手に焼くために

1 魚の下ごしらえをする。

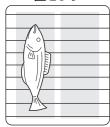
- 冷凍の魚はしっかり解凍します。
- 冷蔵の魚は常温でしばらくおきます。
- 生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けの魚は「みそ」や「かす」をよくふき取ります。

2 グリル焼網に油を薄く塗る。

ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。

3 約1 ～2分間、空焼き(予熱)をする。

魚（食材）がグリル焼網に付着しにくくなり、焼きあがり後、取り出しやすくなります。

お願い

- オートメニューモードで調理する場合は、予熱はしないでください。

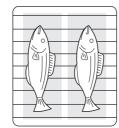
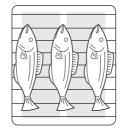
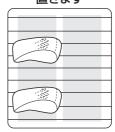
ワンポイント

- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂肪分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
- 魚の重量の約 2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。
- 包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

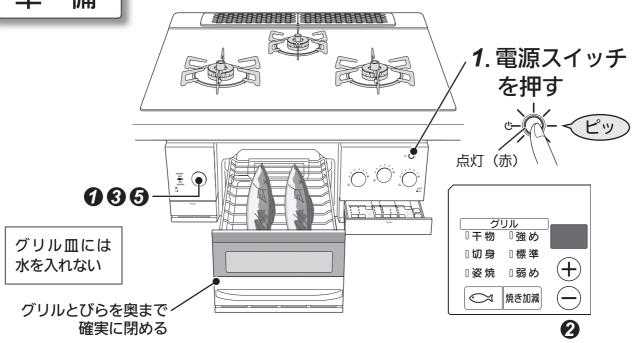
4 魚(食材)を置く。

丸身の場合

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと尾の焦げは少なくなります。
印のところが上手に焼けます。

1匹の場合
中央をさけて、左右どちらかに置きます

2匹の場合
左右均等に置きます

3匹以上の場合
すき間をあけて均等に置きます

切身の場合

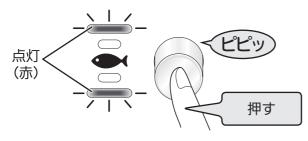
皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くと焦げは少なくなります。

1～2切の場合
中央をさけて、左右どちらかに置きます

4切の場合

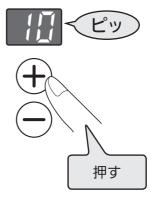
手動で調理（マニュアルモード）

準　備

●設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。

❶ 点火する

●操作ボタンで点火する。

●点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。

●最初は「9」（9 分）が表示されます。
●グリル庫内の温度が高いときは、「6」（6 分）が表示されます。

お知らせ

- 点火初期の 5 秒間はバーナーの予備加熱のため、強制的に火力強となります。この間に火力変更した場合は、5 秒後に実際の火力が変化します。

❷ 時間設定する

●グリルタイマーセットスイッチ［＋ / －］を押す。

●1 分刻みで 1 ～ 15 分（最長）に設定できます。
●グリル庫内の温度が高いときは、設定時間は 1 ～ 10 分（最長）までとなります。

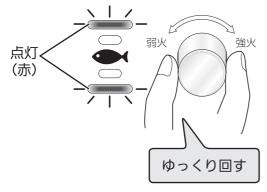
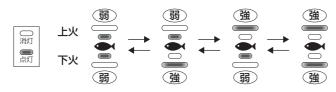
ワンポイント

- 設定時間は調理中でも変更できます。
- 焼き時間の目安は付属のクックブックをご覧ください。

お願い

- 調理物の種類によっては、グリル調理タイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
  例）めざしやうるめなどの小魚、干し物や脂肪分の多いにしん、塩さば、とり肉など。
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
- グリル庫内が高温になるとグリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。グリル庫内が冷めるまで５分程度待ってから、使用してください。
- グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷めてからお手入れしてください。

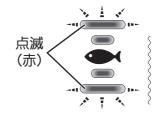
ワンポイント

魚を取り出す

- 付属品の「魚とって」を使用すると便利です。
  ①魚とっての切りこみをグリル焼網に合わせます。
  ②焼きあがった魚や焼きものの下側に魚とってを入れて、
  　くっついた焼きものをグリル焼網からはがします。
  ③小さい焼きものなら、そのまますくい取って取り出せます。
- はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。

❸ 火力調節する

- 火力は４段階あり、上火・下火それぞれの火力に調節できます。

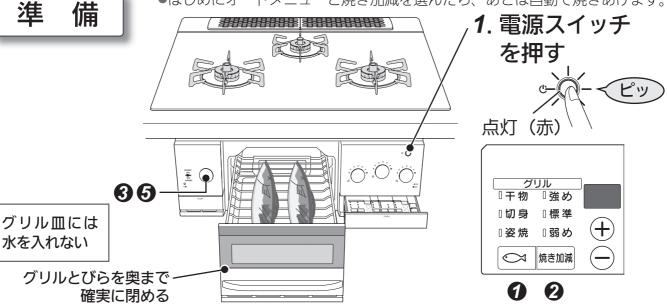
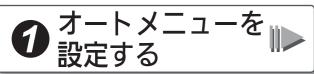
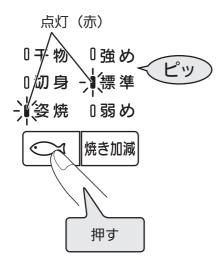
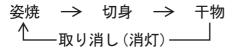
- 回すたびに、次のように切り替わります。

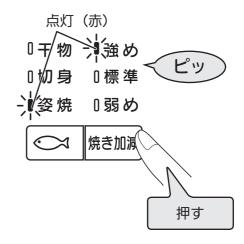
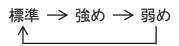
お願い

- 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火・下火の火力調節をしてください。

❹ 設定時間がくると、自動で火が消える

- 30 秒前にブザーでお知らせします。

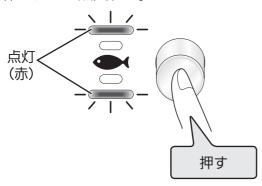
- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。

❺ 消灯する

- 操作ボタンを押して消灯する。

自動で調理（オートメニューモード）

●はじめにオートメニューと焼き加減を選んだら、あとは自動で焼きあげます。

●姿焼・切身・干物から選ぶ。

●押すたびに、次のように切り替わります。

お知らせ

- グリル庫内の温度が高いときは、オートメニュースイッチを受け付けません。
  グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから使用してください。

❷ 焼き加減を設定する

●焼き加減を選ぶ。

●押すたびに、次のように切り替わります。

お願い

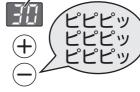
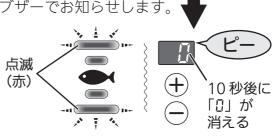
- 次の魚にはオートメニューモードを使用しないでください。
  - ・みりん干し　・めざし　・うるめいわしの丸干し　・市販のみりんづけ
  - ・身欠きにしん　・厚みのある魚（特に骨つき）

  焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。
- 点火後にオートメニュースイッチを押す場合は、約 30 秒以内にスイッチを押してください。（焼き加減は点火後、90 秒まで変更可能です。）
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- 魚を一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は手動で焼いてください。（オートメニューモードでは魚が焼けすぎてしまいます。）
- グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷めてからお手入れしてください。

❸ 点火する

- 操作ボタンで点火する。

お知らせ

- オートメニュー使用中は火力調節はできません。

❹ 設定時間がくると、自動で火が消える

- 30 秒前にブザーでお知らせします。
- オートメニューランプ、焼き加減ランプは消灯し、タイマー表示に切り替わります。

消灯　秒表示「30」と表示される

- さらに焼き色をつけたいときは、[＋] スイッチで時間設定できます。
- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。

❺ 消灯する

- 操作ボタンを押して消灯する。

自動で調理（オートメニューモード）

下記の表はオートメニューを使った場合の調理例です。
下記の魚以外は手動で調理してください（火力と調理の目安は付属のクックブックをご覧ください。）
※g 表示は１匹あたりの重量を示しています。

オートメニュー ＼ 焼き加減	弱　め	標　準	強　め
姿　焼	**【小さめの生魚】** きす、小あじ　１～６匹 （50g 以下） **【塩漬けの魚】** 塩さんま　１～４匹 （130～200g）	**【中程度の生魚】** あ　じ、いさき　１～３匹 さんま、いわし、あ　ゆ、にじます　１～４匹 （100～200g） たい（小）　１匹 （300g 以下） きす　１～４匹 （50g 以上）	**【大きめの生魚】** あ　じ、いさき　３～４匹 （200g 以上） たい（小）　１匹 （約 300～400g）
切　身	**【照り焼き】** ぶ　り さわら **【みそ漬け】** さわら	**【生魚】** 生ざけ さ　ば ぶ　り すずき た　い 甘だい **【塩漬け】** 甘塩ざけ 塩さば	**【光沢のある生魚】** たちうお さわら
干　物	**【小さな半生の干物】** さんまのひらき　１～２枚 （110g 以下） ししゃも　４～10 匹 （25g 以下）	**【一夜干しのひらき】** あじのひらき、干しさわら、かますのひらき、干しかれい　１～２枚 **【大きな半生の干物】** さんまのひらき　１～２枚 （110g 以上） ししゃも　４～10 匹 （25g 以上）	**【大きなひらき】** ほっけのひらき　１～２枚

お願い

- 上記の（網掛け）の魚は、特に焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」に設定してください。

ポイントとお願い	置きかた
•尾やひれは焦げやすいのでその部分だけ十分に塩を塗るか、アルミはくで覆うと、きれいに焼けます。 •厚みのある魚（姿焼 4cm を超えるもの）は火が通りにくいので、マニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。 •魚の身に浅く包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。 小さめの生魚・塩漬けの魚について 以下の魚は「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があるので、焼き加減を「弱め」に設定してください。 • 50g 以下の小さな魚 •塩漬けされたさんま	1 匹の場合 左右どちらかに置いた方が上手に焼けます。 2 匹の場合 左右対称均等に。
•身側を下向き、皮側を上向きにしてグリル焼網に置いてください。 •照り焼き、みそ漬けのものは表面が非常に焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」に設定してください。（「標準」・「強め」では表面の焦げが強くなってしまいます。） •厚みのある魚（切身 2.5cm を超える特に骨つきのもの）は火が通りにくいのでマニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。 •厚みのある魚の照り焼きやみそ漬けは表面が早く焦げやすい割に、中身に火が通りにくく、オートメニューモードではうまく焼けないので、焦げやすい皮側を下側にしてグリル焼網に置き、上火「強め」、下火「弱め」のマニュアルモードで焼いてください。 •みそ漬けはみそを洗い、キッチンペーパーなどで水気をとってから焼いてください。 •照り焼き、みそ漬けのものは次の場合は特に焦げやすくなります。 ・漬けている時間が長い ・魚の脂ののりが良い ・照り焼きたれのみりん配分が多い ＊参考　照り焼きたれの配合の割合（約 30 分漬ける）しょうゆ 4：みりん 3：酒 1	2 切の場合 身の薄い部分を外側に向けて、左右どちらかに置いた方が上手に焼けます。 4 切の場合
•ししゃも、さんまのひらきは焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」か「標準」に設定してください。（「強め」では焦げが強くなってしまいます。） •身側と皮側で裏表がある干物は身側を上向き、皮側を下向きにしてグリル焼網に置くと魚が反らずにきれいに焼けます。 •干物は乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。（乾燥しているものほど焼けやすい。）	

日常点検とお手入れの道具

● ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年 1 回程度の定期点検をおすすめします。
● 煮こぼれや誤ってなべをひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や機器寿命が短くなるおそれがあるので点検（有料）をおすすめします。
※定期点検については、お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルまでお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

●バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー、下火カバーなどは正しく取り付けた状態でお使いください。
☞43・44ページ

つまり 、たまり 、汚れはありませんか？

●バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。
☞46ページ
●グリル皿に脂がたまったり、グリル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか。☞47ページ

お手入れの道具と洗剤について

使ってよい

やわらかいスポンジたわし

歯ブラシ

やわらかい布

台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）

トッププレート（ガラス面）

ガラストップ専用クリーナー（別売）
メラミンフォームスポンジ

使ってはいけない

傷・はがれの原因となります。

スポンジたわし裏面（硬い）

ナイロンたわし

たわし

金属たわし

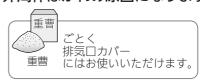
硬いブラシ

クレンザー

クリームクレンザー

みがき粉

歯みがき粉

はがれ・表面の変質・変色・さび・割れ・トッププレートの外周枠はがれの原因になります。

酸性・アルカリ性洗剤
漂白剤

シンナー
ベンジン
アルコール

弱酸性洗剤
弱アルカリ性洗剤

重曹
ごとく
排気口カバー
にはお使いいただけます。

故障の原因になります。
●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食により、故障の原因になります。必ず布に含ませてからお手入れしてください。

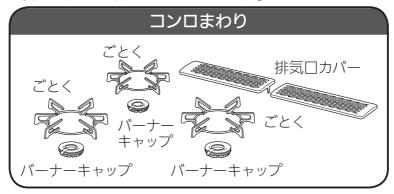
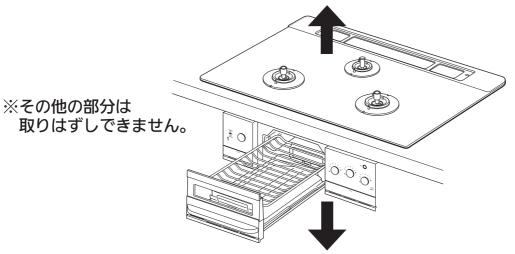
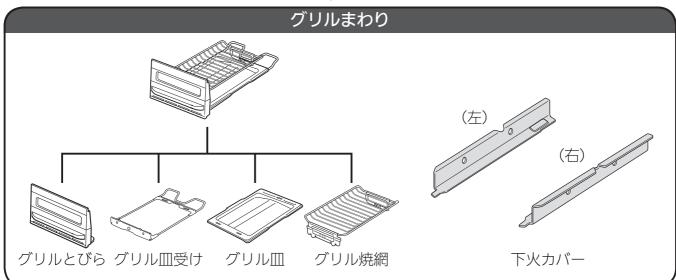
直接かけて使ってはいけないもの

スプレー式洗剤

引火して火災の原因になります。

絶対使ってはいけないもの

可燃性スプレー
浸透液
潤滑剤

お願い

● 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
● 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んでお使いください。
また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

お手入れの手順

1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
3. ロックをして、電源スイッチを切る。 ☞ 20ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

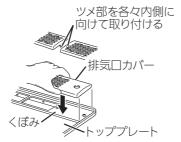
取りはずして洗える部品

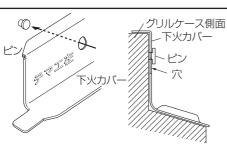
枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。

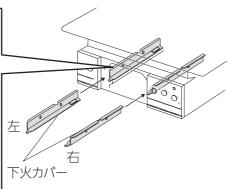
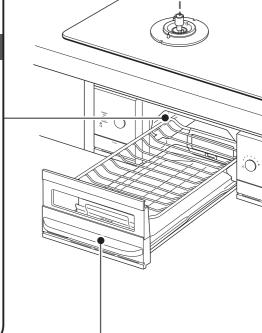
コンロまわり

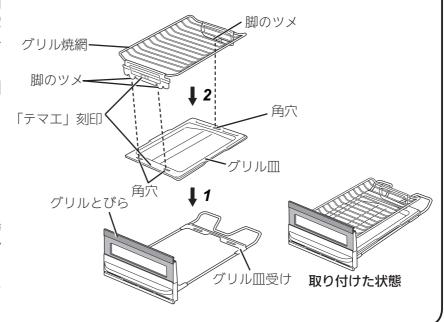
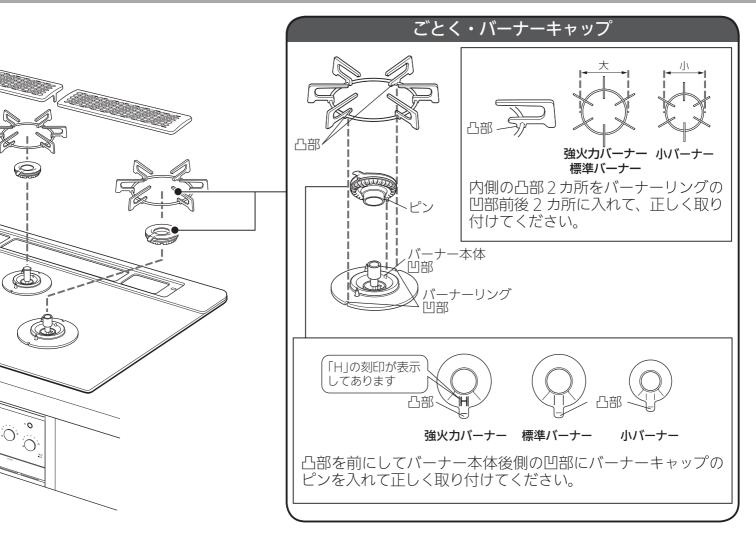
※その他の部分は
取りはずしできません。

グリルまわり

部品の取り付けと取りはずし

排気口カバー

2 つの排気口カバーのツメ部を各々内側に向けトッププレート後部のくぼみに取り付けてください。
※傾きのないことを確認してください。

〈RS71WG13RX3, RS71WG16RX3, RS31WG13RX3, RS31WG16RX3, RX31WG13RX3〉

〈RB71AWA16RX3, RB71AWB1RX3, RB31AWA16RX3, RB31AWB1RX3〉

下火カバー

下火カバーの「テマエ左」または「テマエ右」刻印を手前にして、穴(2カ所)をグリルケース側面にあるピンに通してください。
※図は下火カバー(左)を示します。
　下火カバー(右)も同様に右側へ取り付けてください。

グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け

1. グリル皿の「テマエ」刻印を手前にして、グリル皿受けにグリル皿がしっかり入るように取り付けてください。
2. グリル焼網の「テマエ」刻印を手前にして、脚のツメを、グリル皿の角穴に取り付けてください。
3. 確実に取り付けられているか確認する。

※グリルとびらを閉めるとき、こすれる音がしたり、スムーズに動かなかったりする場合は、正しく取り付けられていませんので、やり直してください。
　無理に閉めると破損するおそれがあります。

ごとく・バーナーキャップ

凸部

凸部

大

小

強火力バーナー
標準バーナー

小バーナー

内側の凸部２カ所をバーナーリングの凹部前後２カ所に入れて、正しく取り付けてください。

ピン

バーナー本体
凹部

バーナーリング
凹部

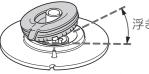
「H」の刻印が表示してあります

凸部

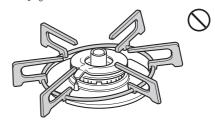
H

凸部

強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

凸部を前にしてバーナー本体後側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて正しく取り付けてください。

⚠ 注　意

■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

- バーナーキャップを正しく取り付けないと点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。

バーナーキャップの浮き　バーナーキャップの裏返し

■ごとくは誤った取り付けで使用しない

誤った取り付けをするとなべなどが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。

誤った取り付けの例

お願い

- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。お買い上げの販売店、または当社事業所へお問い合わせください。 ☞ 59 ページ

お手入れのしかた（コンロ）お手入れ

- 汚れたら、そのつど、きれいにお手入れしましょう。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い､お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。

トッププレート

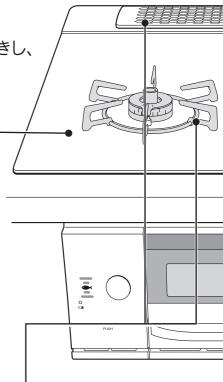
- **お手入れのときはごとく､排気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行ってください。**
- **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**

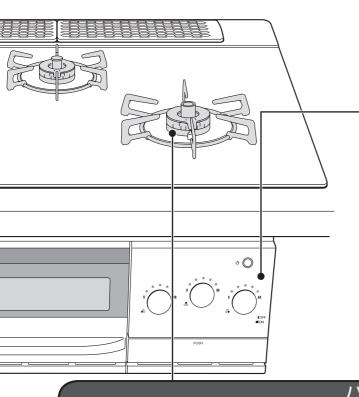
❖汚れがこびりついたとき

1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ､汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布でふき取る。

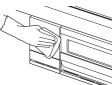
❖それでも汚れがとれないとき

1. くしゃくしゃにしたラップにガラストップ専用クリーナーを塗り、こする。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

お願い

- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが張り付けしてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、または当社事業所に連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

ごとく・排気口カバー

- **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
- **汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**

❖それでも汚れが取れないとき

- 煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。
  1. 水を入れた大きななべにごとくや排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
  2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。

※各部品の取り付けについては、「部品の取り付けと取りはずし」をご覧ください。☞ 43・44 ページ

機器表面・操作部

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。電子部品に付着して作動不良や腐食により、故障の原因になります。

バーナー部

● やわらかい布でふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※バーナーキャップは分解できません。
※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けてください。
※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

❖目づまりしていたら

● 歯ブラシなどでお手入れします。

※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除きます。

バーナー本体

● 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。

バーナーリング

● バーナーリングの凹部は、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。

※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。
※トッププレートとバーナーリングの間にあるパッキンを傷つけないようにトッププレートとのすきまにつまようじや歯ブラシを寝かせて使用しないでください。パッキンがずれたり、傷つくと煮こぼれなどが機器内部に入る原因になります。

立消え安全装置・電極

● 歯ブラシなどでお手入れします。

※電極（点火プラグ）の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。

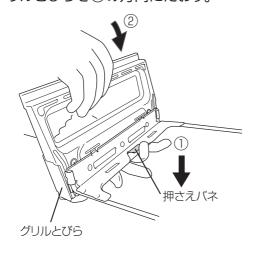
温度センサー

● 片手を添え、水を含ませてかたくしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。

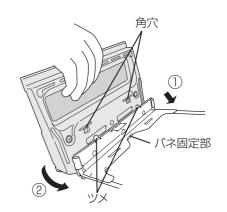
※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、なべ底に密着しないことがあります。また、温度センサーを無理に回転させないでください。故障の原因になります。

お手入れのしかた（グリル）

- ご使用のつど、きれいにお手入れしましょう。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

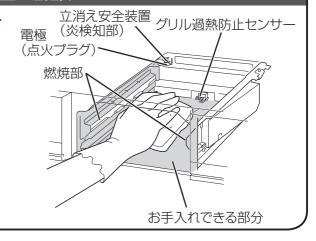
お願い

- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。

グリルとびら・グリル皿受け

- **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
- **汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**

取りはずしかた

1. 押さえバネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。

取り付けかた

1. グリル皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。（①）
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する。

グリル皿・グリル焼網・下火カバー

- **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
- **汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**

※ グリル焼網に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。

グリル庫内（側壁・底部）

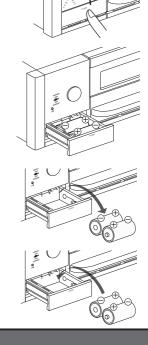
- **洗剤を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**

※燃焼部（上火バーナー：天井／下火バーナー：右図指示位置）には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良の原因になります。また、グリル庫内の天井部には、立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてありますので触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。

乾電池を交換する

- 乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅します。
- 電池交換サインが点滅したら、単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を準備してください。
- 電池交換サインが点灯したら、２個を同時に交換してください。電池交換サインが点滅から点灯に変わると、すべてのバーナーが使用できなくなります。

〈点滅〉……電池交換サインが点滅したら単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を準備してください。

〈点灯〉……電池交換サインが点灯したらすべてのバーナーが使えません。乾電池を交換してください。

1 機器が冷めていることを確認する。

2 電池ケース〔PUSH〕付近を指で押す。

押し込んだ指を戻すと電池ケースが少し引き出されます。

3 電池ケースを止まるところまでゆっくりと引き出す。

お願い

- 電池ケースは取りはずせない構造になっているので無理に引っ張ったり上から押さえたりしないでください。機器がこわれる原因になります。

4 古い乾電池をはずす。

5 新しい乾電池を入れる。

単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を右図のように⊕⊖を確認して奥まで確実にはめ込んでください。

6 電池ケースを奥までしっかり押し込む。

⚠ 警　告

■乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない

■新旧・異種の乾電池は混用しない

■機器を廃棄する場合は、乾電池をはずす

ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。

■乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う

お願い

- 単１形アルカリ乾電池を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は約１年です。（付属の単１形アルカリ乾電池で当社使用モードによる）
- 単１形アルカリ乾電池でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が１年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合は交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単１形アルカリ乾電池は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 単２、単３形乾電池を単１形サイズにする電池スペーサーは電池ケースの⊖端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

よくあるご質問（Q&A）

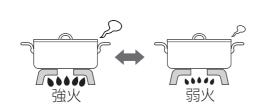
	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	電源が入りにくい（または入らない）	お手入れなどで誤って触れても入らないようにしています。 他のスイッチより長く（0.3 秒以上）押してください。	―
コンロ	点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉じていると点火できません。 全開にしてご使用ください。	19
		バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると点火しない場合があります。 お手入れしてください。	46
		電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。 お手入れしてください。	46
		バーナーキャップが正しく取り付けされていないと点火しない場合があります。 正しく取り付けてください。	44
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	―
		点火ロックされていると点火できません。 点火ロックを解除してください。	20
		乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	48
		電池交換サインが点灯している場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。	48
	調理中に火力が変わったり火が消えたりする	なべやフライパンの温度が約 250℃になると、安全機能がはたらき自動で火力調節します。この状態が約 30 分続くと自動で火を消します。 高温炒めスイッチを押すとさらに高温で調理ができます。 （強火力バーナー・標準バーナー）	25・26
		土鍋や耐熱ガラスなべ、圧力なべを使用すると、まれに焦げつき消火機能がはたらき火が消えることがあります。 再点火してください。 また、高温炒めスイッチを押してご使用ください。 （強火力バーナー・標準バーナー）	14・15
		グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると消火することがあります。 ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき自動でガスを止めます。	15
		コンロは約 2 時間で消し忘れ消火機能がはたらき自動で火を消します。	15
	高温炒めモードに設定しても火力が変わったり火が消えたりする	高温炒めモードに設定中でも約 290℃になると、異常過熱を防止するために火力を自動で弱火にします。さらに温度が高くなると自動で火を消します。	26

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	炎の状態(燃えかた、色)がおかしい	換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがありますが、異常ではありません。	10
		風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり色が赤くなったりします。 炎に風が当たらないようにしてご使用ください。	10
		加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムにより炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
		グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分(ナトリウム)などにより炎が赤くなることがあります。 異常ではありません。	—
		火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり大きくなる場合があります。 異常ではありません。	—
		消火後も数秒間コンロバーナー炎口に小さな炎が残ることがあります。 バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	—
	なべ底がひどく焦げついて火が消えた	焦げつき消火機能はなべの材質や調理により焦げつきの程度が変わります。ホーローのなべや、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	15
		温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか? このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14
		なべ底にこんぶや竹皮などを敷くと焦げつきがひどくなる場合があります。 ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	15
	焼網が使えない	焼きなすやもちはグリルで調理してください。 グリルに入らない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺し高温炒めスイッチを押して、コンロ上であぶり調理してください。(強火力バーナー・標準バーナー)	—
揚げものモード	揚げものがうまくできない	なべの形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。 設定温度を加減してお使いください。	14・21 22
		温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか? このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
湯わかしモード	お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	やかんやなべの形状・材質や水の量によって、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	14
		温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14
		加熱中になべを動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	28
		一度わかした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。	28
	ふきこぼれる	水を入れすぎていませんか？ やかんの大きさに応じた水の量（目安は最大容量の６～７割）にしてください。	27
炊飯モード	ごはん、おかゆがうまく炊けない	風が吹きこんでいたり扇風機やエアコンなどの風が当たっているとうまく炊けません。炎に風が当たらないようにしてご使用ください。	10
		炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。	―
		炊飯モードに適したなべを使用してください。	30
		温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14
		ごはんがかたかったり、やわらかい場合は、5 分程度むらしを追加してください。	―
		炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	―
		おかゆを炊く場合は途中でかき混ぜないでください。かき混ぜると、焦げやすく、粘りが出て、風味が悪くなります。	32
		おかゆに調味料を入れる場合は炊飯終了後に入れてください。 炊飯前に入れると、表面に膜ができ、うまく炊けない場合があります。	32
	無洗米がうまく炊けない	必ず 30 分以上、水に浸してから、洗米おきモードで炊いてください。 洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります。	30
		よくかき混ぜて、1,2 度すすいで洗い流してください。 でんぷん質が底に沈殿したり、お米の表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。	30
		無洗米専用計量カップを使用してください。使用していない場合は水の量を 3%程度多くしてください。	30
	おかゆがふきこぼれる	なべによってふきこぼれる場合があります。 ふたを少しずらすとふきこぼれしにくくなります。	32

	ご質問	こうしてください	参照ページ
炊飯モード	途中で誤って、消火してしまった	もう一度、炊飯モードで炊くことはできません。水分が少ない状態で再点火した場合は、なべ底のお米が焦げる場合があります。様子を見ながら、弱火で炊いてください。	—
グリル	電源が入りにくい（または入らない）	お手入れなどで誤って触れても入らないようにしています。他のスイッチより長く（0.3 秒以上）押してください。	—
グリル	点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉じていると点火できません。全開にしてご使用ください。	33
		グリル庫内が高温になっていると安全機能がはたらいて点火できません。グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、使用してください。	16
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。点火操作を繰り返してください。	—
		点火ロックされていると点火できません。点火ロックを解除してください。	20
		乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	48
		電池交換サインが点灯している場合は新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。	48
グリル	調理がうまくできない	完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。また、安全機能がはたらく場合があります。	—
		魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。	34
		みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。	—
		グリルとびらを確実に閉じてください。閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。	—
グリル	使用中に消火する	グリル庫内が高温になるとグリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、使用してください。	—
グリル	排気口やコンロ部から煙が出る	初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので異常ではありません。	33
グリル	排気口やコンロ部から煙やにおいが出る	グリル皿やグリル焼網、下火カバーが汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙やにおいが出る場合があります。	—
		グリルとびらを確実に閉じてください。閉まっていないとすき間から煙やにおいが出ることがあります。	—
グリル	オートメニュースイッチを受け付けない	グリル庫内が高温になっているとオートメニュースイッチは受け付けません。グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、使用してください。	37

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
音	コンロ消火後に「ポン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—
音	点火後や消火後にキシミ音がする	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。 異常ではありません。	—
音	コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。	—
音	グリル使用中に「ポッポッ」という音がする	グリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。	—
音	ブザーが鳴り続ける	部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。	61
その他	点火すると他のバーナーもパチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。 異常ではありません。	—
その他	操作ボタンから手を離してもパチパチしている	操作ボタンから手を離しても最長で 10 秒間パチパチが続きます。 異常ではありません。	—
その他	ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する	ごとくの先端は炎が当たり白くざらざらになります。 異常ではありません。 ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	—
		酸性やアルカリ性洗剤を使用すると変色する場合があります。 台所用中性洗剤を薄めて使用してください。	41
		煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合がありますが、性能に問題はありません。	—
その他	トッププレートが熱くなる	グリルまたはオーブンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1 カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。 グリルまたはオーブン使用中や使用直後はトッププレートに触らないよう注意してください。	9
その他	火力が変わらない	火力調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置がありますが、異常ではありません。	—
その他	電池交換サインが点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。 点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個を準備してください。	48・54

	ご質問	こうしてください	参照ページ
その他	部品が傷んできた	お客様にて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。	59
	機器（トッププレート）の中が赤く見える	室内灯などの光がガラスを透過したときの色です。異常ではありません。	－

特に多いご質問をまとめました

1 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞ 26・49ページ

安全機能がはたらいて、コンロが自動で火力調節しています

2 高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

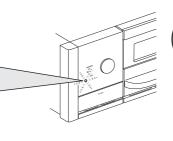
⇒高温炒めモードに設定中でも温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節します。
高温炒めモードに設定して30分を過ぎると、自動で火を消します。故障ではありません。☞ 26・49ページ

※高温になり過ぎたときも火を消します。

※高温炒めモードに設定していないときでも、連続して約2時間使用すると自動で火を消します。

3 操作ボタンを押しても点火しない

※電池ケースふたの上にある電池交換サインが点灯している。

⇒乾電池が消耗しています。新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。☞ 48ページ
乾電池交換の目安は約1年です。

〈点滅〉……電池交換サインが点滅したら、単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を準備してください。

〈点灯〉……電池交換サインが点灯すると乾電池を交換するまではコンロもグリルも使えなくなります。

電池交換サインを確認！

ブザーが鳴って、こんな表示

表示とブザーについて

表示		ブザー音	内容
0	火力表示ランプ点滅 使用したコンロタイマーモードのランプ点滅	ピー1回 （約2秒）	コンロタイマーモード終了
0	火力表示ランプ点滅	ピー1回 （約2秒）	グリル調理タイマー終了 ※オートメニューモード終了
0	火力表示ランプ点滅 保温モードランプ点滅	ピー1回 （約2秒）	保温モード終了
0	火力表示ランプ点滅 沸とう消火モードランプ点滅	ピー1回 （約2秒）	沸とう消火モード終了 （タイマー「0」セットの場合） 沸とう消火モード終了
00 ⟷ -1 -2 -3	火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	ピー3回	コンロ消し忘れ消火機能作動
02 ⟷ -1 -2 -3	火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	ピー5回	温度センサー過熱防止機能作動 天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動
02 ⟷ -5	火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	ピー3回	グリル過熱防止センサーの作動
11 ⟷ -1 -2 -3 -5	火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	ピー3回	点火時に着火しなかった
12 ⟷ -1 -2 -3 -5	火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	ピー3回	立消え安全装置の作動
14 ⟷ -1 -2 -3	火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	ピー5回	温度センサー 過熱防止機能作動

-1：標準バーナー　-2：小バーナー　-3：強火力バーナー　-5：グリルバーナー

が出たら

※火力表示ランプ、モードランプ、表示部を消灯する場合は操作ボタンを押してください。
※電源が OFF（オートオフ最長 5 分）になると表示はされません。

原　　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
設定した時間がたち自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	23・24
設定した時間がたち自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	35 ～ 38
保温モードで沸とう後に設定時間保温し自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	27・28
沸とうして自動で火が消えました。		
設定した時間がたち自動で火が消えました。		
使用開始から設定した時間がたち自動で火が消えました。 高温炒めで 30 分継続しました。 高温炒めでタイマー使用時、高温温調になってから 30 分が経過しました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	15
調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	●よくあるご質問 Q&A「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」「なべ底がひどく焦げついて火が消えた」を確認してください。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●天ぷら油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	15 49・50
グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合、点火しても火が消える場合があります。 ●約 5 分程度グリル庫内が冷えるのを待ってから、再点火を行ってください。	16・52
炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●よくあるご質問 Q&A「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」「炎の状態（燃えかた、色）がおかしい」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。	15 49 ～ 52
過熱防止センサーが作動したなどの異常を検知しました。	●一度電源スイッチを切ってください。 ●しばらく（約 5 分）待ってから、再点火を行ってください。	50

ブザーが鳴って、こんな表示

表示			ブザー音	内容
24 ↔ -1 / -3		火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	ブザーが鳴り続ける（約８秒）	高温炒めスイッチの故障
31 ↔ -1 / -2 / -3		火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	ブザーが鳴り続ける（約８秒）	温度センサーの故障
32 ↔ -5		火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	ブザーが鳴り続ける（約８秒）	グリル過熱防止センサーの故障
70 / 71 / 72 ↔ -1 / -2 / -3 / -5		火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅 ※72は消火してから約１分後に表示する場合があります。	ブザーが鳴り続ける（約８秒）	電子部品の故障
79 ↔ -1 / -2 / -3 / -5		火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	ブザーが鳴り続ける（約８秒）	モーター位置エラー
80 ↔ -1 / -2 / -3 / -5		火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	ブザーが鳴り続ける（約８秒）	元電磁弁故障
81 ↔ -1 / -2 / -3 / -5		火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	ブザーが鳴り続ける（約８秒）	セーフティバルブ故障
		電池交換サイン〈点灯〉	ピー３回	電池交換のお知らせ
	後コンロ おかゆ 洗米すぐ 洗米おき	火力表示ランプ点滅 各モードランプ点滅	ピー１回（約２秒）	炊飯モード（洗米おき・洗米すぐ・おかゆ）終了

-1：標準バーナー　-2：小バーナー　-3：強火力バーナー　-5：グリルバーナー

※火力表示ランプ、モードランプ、表示部を消灯する場合は操作ボタンを押してください。
※電源が OFF（オートオフ最長 5 分）になると表示はされません。

原　　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
異常を検知しました。 部品が故障しています。	●一度電源スイッチを切ってください。 ●再使用時に、同じ現象が出る場合は ①乾電池を交換してください。 ②乾電池を交換しても同じ現象が出る場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。	61
乾電池が消耗しました。	●乾電池を交換してください。	48
炊飯モードで炊き上がり自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	31・32

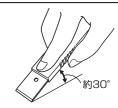
交換部品・別売品のご紹介

交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）・別売品

- 消耗部品は傷んできたら交換してください。お求めの場合は、当社交換部品・お手入れ品の販売サイトR.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお求めください。

部品名				希望小売価格（税込）	部品コード
交換部品	ごとく	RS71WG13RX3, RS71WG16RX3 RS31WG13RX3, RS31WG16RX3 RB71AWA16RX3, RB31AWA16RX3 RX31WG13RX3	強火力バーナー用 標準バーナー用	¥1,260	010-340-000
			小バーナー用	¥1,260	010-341-000
		RB71AWB1RX3 RB31AWB1RX3	強火力バーナー用 標準バーナー用	¥1,260	010-320-000
			小バーナー用	¥1,260	010-322-000
	バーナーキャップ	RS71WG13RX3, RS71WG16RX3 RS31WG13RX3, RS31WG16RX3 RB71AWA16RX3, RB31AWA16RX3 RX31WG13RX3	強火力バーナー用	¥2,100	151-409-000
			標準バーナー用	¥2,100	151-410-000
			小バーナー用	¥1,575	151-359-000
		RB71AWB1RX3 RB31AWB1RX3	強火力バーナー用	¥2,100	151-322-000
			標準バーナー用	¥2,100	151-374-000
			小バーナー用	¥1,575	151-324-000
	グリル皿			¥2,100	070-186-000
	グリル焼網			¥893	071-049-000
	下火カバー　右			¥315	098-1481000
	下火カバー　左			¥315	098-1482000
	排気口カバー	RS71WG13RX3, RS71WG16RX3 RS31WG13RX3, RS31WG16RX3 RX31WG13RX3		¥840	053-325-000
		RB71AWA16RX3		¥735	053-335-000
		RB31AWA16RX3		¥735	098-2955000
		RB71AWB1RX3		¥735	053-336-000
		RB31AWB1RX3		¥735	098-2956000

部品名			型番または部品コード		
別売品	炊飯専用かま	3合炊き	RTR-03E		当社交換部品・お手入れ品の販売サイトR.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお買い求めください。
	炊飯専用なべ	3合炊き	RTR-300D1		
		5合炊き	RTR-500D		
	魚とって		RTO-ST1		
	クッキングプレート		RCP-65V		
	ガラストップ専用クリーナー		820-008-000		
	スクレーパーS型〈推奨品〉※		35SB（オルファ社製）	ホームセンターでお買い求めください。	

- 2013年4月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
- 単1形アルカリ乾電池（1.5V）はもよりの電気店などでお買い求めください。
- 当社交換部品・お手入れ品の販売サイト（R.STYLE）では、上記以外の交換部品やお手入れ品などを幅広く取り扱っております。本製品の交換部品は、お客様自身でお取り替えできる部品が対象です。

当社製品の交換部品・お手入れ品をインターネット販売サイトよりご注文いただけます。

http://www.rinnai-style.jp/

※スクレーパーS型〈推奨品〉について
- トッププレートに傷がつくおそれがありますので、刃が傷んだ場合は、使用しないでください。
- 刃先は鋭利な刃になっていますので取り扱いには十分に注意してください。
- 使用角度は約30°で使用してください。

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。☞48ページ
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

仕　様

品名	両面焼グリル付3口ガスビルトインコンロ						
型式	RS71WG13RX3 RS71WG16RX3		RS31WG13RX3 RS31WG16RX3 RX31WG13RX3		RB71AWA16RX3 RB71AWB1RX3		RB31AWA16RX3 RB31AWB1RX3
型式の呼び	RB71WGRX3-L	RB71WGRX3-R	RB31WGRX3-L	RB31WGRX3-R	RB71WARX3-L		RB31WARX3-L
型式名	RB71WGRX3		RB31WGRX3		RB71WGRX3		RB31WGRX3
質量	25.5kg（付属品含む）		24.0kg（付属品含む）		25.0kg（付属品含む）		23.5kg（付属品含む）
外形寸法	高さ270mm×幅596mm×奥行539mm				高さ270mm×幅596mm×奥行538mm		
	（トッププレート幅　742mm）		（トッププレート幅　592mm）		（トッププレート幅　740mm）		（トッププレート幅　590mm）
ガス接続	15A（1／2B）鋼管または金属可とう管						
電源	DC3.0V（単1形アルカリ乾電池×2個）						
安全装置	●天ぷら油過熱防止機能 ●グリル消し忘れ消火機能 ●中火点火機能 ●高温自動温度調節機能 ●立消え安全装置 ●焦げつき消火機能 ●グリル過熱防止センサー ●コンロ消し忘れ消火機能 ●ロック機能 ●電源オートオフ機能						
点火方式	連続放電点火式						
付属品	単1形アルカリ乾電池(2個)、取扱説明書(保証書付)、連絡先一覧表、設置説明書 クックブック、魚とって、ガラスクリーナー見本品、下火カバー						

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量					型式の呼び
		個別ガス消費量				全点火時ガス消費量	
		強火力バーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル		
都市ガス用	12A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	1.79kW	9.20kW	RB71WGRX3-L RB71WGRX3-R RB31WGRX3-L RB31WGRX3-R RB71WARX3-L RB31WARX3-L
	13A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.92kW	9.90kW	
LPガス用		4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.99kW	9.90kW	

アフターサービス／廃棄時のお願い

アフターサービスのお申し込み

保証について

- 取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- 保証書の内容のように、一定期間・一定条件のもとに無料修理致します。
- 保証期間はお買い上げ日から1年間です。
- 必ず、「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みください。保証書を紛失されますと無料修理期間中であっても修理費をいただく場合がありますので、大切に保管してください。

修理を依頼するときは

- 万一故障したと思われる場合は、まず「よくあるご質問（Q＆A）」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」☞49～58ﾍﾟｰｼﾞに従い、調べてください。それでも不具合のある場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉じ、お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。
- ご依頼される際には次のことをご確認ください。
  ①ご住所・お名前・電話番号
  ②品名・型式の呼び・お買い上げ日
  ③詳しい故障内容・状況
  ④訪問ご希望日

補修用性能部品の保有期間

- 製造打ち切り後5年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
- 保証期間が過ぎていても、修理すれば機能が維持できる場合は、有料で修理致します。

転居されるときは

- 転居する場合は、転居先のガス事業者およびお買い上げの販売店、または当社事業所にご連絡ください。
- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合
  ガスの種類は、都市ガス数種類とLPガスがあり、改造と調整が必要です。そのまま使用すると正常な働きをしないだけでなく、故障、不完全燃焼、火災などの原因になります。必ず、転居先のガスの種類を確認してください。この場合の改造・調整にともなう費用は保証期間内であっても有料となります。

連絡先

- お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。

リンナイフリーダイヤル
0120-054-321

お客様の個人情報の取り扱いについて

- 当社は、お客様よりお知らせいただいたお客様のお名前・ご住所・電話番号などの個人情報を、サービス活動および安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
- 当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に依託する場合、法令に基づく業務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

廃棄時のお願い

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

リンナイ グリル付三口ガスビルトインコンロ 保証書

この製品は厳密なる品質管理および検査を経てお届けしたものです。
本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

記

1．保証期間は、お買い上げの日から１年間とし、機器本体を対象とします。
　保証期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
2．ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
3．ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、フリーダイヤルまたは別添の「連絡先一覧表」をご覧の上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所などにご相談ください。
4．本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
5．保証についての規定は下記をご覧ください。

無料修理規定

1．取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店またはもよりの当社窓口が無料修理いたします。
2．保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店にご依頼の上、出張修理に際して本書をご提示ください。
　なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3．保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
　（イ）使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
　（ロ）お買い上げ後の取付場所の移動、落下などによる故障および損傷。
　（ハ）犬・猫・鳥・鼠・くも・ゴキブリなどの小動物や昆虫類の侵入などに起因する不具合。
　（ニ）火災、水害、地震、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
　（ホ）一般家庭以外（例えば、業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
　（ヘ）本書の提示がない場合。
　（ト）本書にお買い上げ年月日、販売店名の記入のない場合あるいは字句が書き替えられた場合。
　（チ）指定外の燃料の使用、燃料の供給事情による故障および損傷。
　（リ）ご転居などによる熱量変更に伴う改造・調整の場合。
4．本書は日本国内においてのみ有効です。
　This warranty is valid only in Japan.

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別添の「連絡先一覧表」をご覧の上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所などにお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	年　月　日

販売店名		扱者印	
住所			
電話番号			

修理記録

年　月　日	修理内容

お客様へ
この保証書をお受取りになるときにお買い上げ日、販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。

リンナイ株式会社
〒454-0802　名古屋市中川区福住町２番26号
TEL　052(361)8211 代表

製品についてのお問い合わせは

本社	☎052(361)8211	〒454-0802 名古屋市中川区福住町２番26号
関東支社	☎03(3471)9047	〒140-0002 東京都品川区東品川 1-6-6
東京支店	☎03(3471)9047	〒140-0002 東京都品川区東品川 1-6-6
北関東支店	☎048(667)4321	〒331-0811 さいたま市北区吉野町１丁目 396-1
東関東支店	☎043(273)3360	〒261-0026 千葉市美浜区幕張西２丁目７－１
南関東支店	☎045(320)3051	〒221-0856 横浜市神奈川区三ツ沢上町４番10号
東北支社	☎022(288)3251	〒984-0038 仙台市若林区伊在字東通 20-1
北海道支店	☎011(281)2506	〒060-0031 札幌市中央区北一条東２丁目
新潟支店	☎025(247)6610	〒950-0864 新潟市東区紫竹２丁目１－74
中部支社	☎052(363)8001	〒454-0802 名古屋市中川区福住町２番26号
関西支社	☎06(6786)3612	〒550-0014 大阪市西区北堀江３丁目10番21号
中国支店	☎082(277)5131	〒733-0833 広島市西区商工センター４丁目2-1
四国支店	☎087(821)8055	〒760-0066 高松市福岡町２丁目11番６号
九州支社	☎092(281)3234	〒812-0029 福岡市博多区古門戸町２番３号

修理についてのお問い合わせは

JS0021-031×02(01)
130405Ⓚ
06000005215090